Manual de Instruções

ATENÇÃO

Antes de ligar o equipamento na rede elétrica, verifique a voltagem utilizada na sua região.

Não coloque o cabo elétrico, plug ou até mesmo o produto em água ou outro líquido

Grill com estufa para pão.

SW - 701

INFORMAÇÕES GERAIS

ADVERTÊNCIA: Este produto, por força de sua própria função, quando ligado mantém as grelhas à temperatura que, em contanto com a pele provoca queimaduras. Após o uso, desconecte o plugue da tomada, mantenha o grill aberto e deixe-o esfriar fora do alcance de crianças. Quando ligado, o produto deve ficar sob constante vigilância. Se este produto sofrer queda, não ligue sem antes ter sido vistoriado por oficina autorizada. Não ligue o aparelho antes de ler integralmente este manual de instruções.

Quando utilizar aparelhos elétricos, deve ser tomada algumas precauções básicas de segurança, inclusive as seguintes:

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.

Não toque nas superfícies quentes; use a alça da sanduicheira.

Antes de usar verifique se a voltagem do aparelho corresponde com a voltagem de sua casa.

A fim de evitar incêndio, choque elétrico ou lesões pessoais não coloque o cabo elétrico, plugue ou até mesmo o aparelho em água ou outro líquido.

Caso o aparelho entre em contato com a água, não tente retirar, desconecte o plugue da tomada, para isso utilize um isolante para se precaver de levar um choque.

É necessária a supervisão de um adulto quando o aparelho estiver sendo usado por uma criança ou perto dela.

Desconecte o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso, quando estiver colocando ou retirando acessórios e antes de limpá-lo. Nunca o puxe pelo cabo elétrico.

Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados, se o aparelho não estiver funcionando bem ou tenha caído e sofrido algum dano. Leve-o a um centro de serviço autorizado para ser examinado, consertado ou para um ajuste.

Utilize apenas um pano seco para fazer a limpeza. · Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante, pode causar danos pessoais.

Não use ao ar livre.

Nunca use o aparelho na pia ou em qualquer lugar onde possa ter contato com água ou outro líquido qualquer.

Não deixe o cabo elétrico para fora da mesa, balcão ou sobre superfícies quentes.

Não coloque o aparelho sobre ou próximo a queimadores a gás ou elétricos.

Não opere na presença de gases explosivos e ou inflamáveis.

Cuidado para não deixar entrar líquido no aparelho.

Cuidado não encoste na parte metálica e na parte interna, pois pode se queimar.

Não coloque nenhum desses materiais dentro do aparelho elétrico: PAPEL, PAPELÃO, PLÁSTICO, E ETC.

Aguardar que a placa aquecedora esfrie para depois tocá-la.

Este produto foi desenvolvido apenas para uso doméstico não para uso industrial e nem comercial.

A fim de reduzir o risco de incêndio ou choque elétrico, NÃO TENTE REMOVER A TAMPA EXTERNA. Não há peças aproveitáveis pelo usuário dentro do aparelho.

Este produto vem acompanhado de um cabo elétrico curto para reduzir o risco de uma extensões, desde que as devidas precauções sejam tomadas.

Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o aparelho pode não funcionar adequadamente. Portanto, deve ser utilizado sempre em tomada elétrica exclusiva.

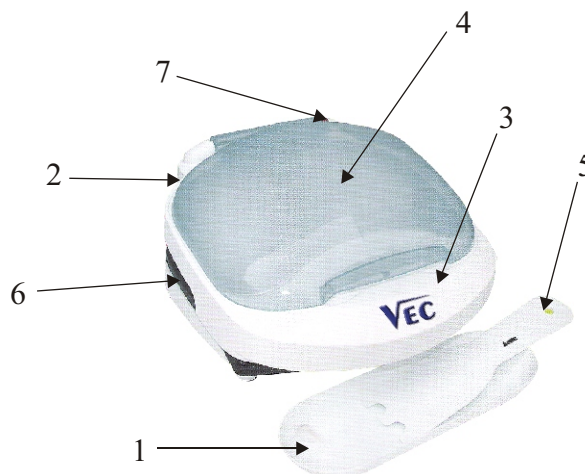
Caso necessite de usar uma extensão verifique se o mesmo tem a característica dos cabos abaixo, se não tiver poderá ocorrer acidentes, tais como um superaquecimento nos próprios fios das extensões, ocasionando o derretimento do mesmo e fazendo com que o entre em curto circuito.

Tipo de Fio	Até 5 Metros Bitola	De 5 a 10 Metros Bitola
Paralelo	2 x 18 AWG	2 x 16 AWG

Anteção: para evitar danos à superfícies da mesa onde o aparelho será utilizado, coloque-o sobre descansos para copos ou jogos americanos não plasticos.

Se o aparelho for utilizado diretamente sobre a mesa , poderá ocorrer escurecimento, descoloração ou manchas permanentes.

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

1. Bandeja coletora
2. Cabo de alimentação
3. Corpo
4. Estufa para aquecer pães
5. Espátula
6. Grelha
7. Lâmpada piloto
.

FUNCIONAMENTO

1. Ao usar o produto pela primeira vez, limpe as placas antiaderentes com um pano macio umedecido em água. O mesmo procedimento deve ser feito na estufa onde se aquecem pães. É normal que no início o equipamento solte um cheio de queimado ou fumaça, devido ser um produto novo, isso é normal e não deve se preocupar nas primeiras vezes de uso.
2. Plugue o aparelho na tomada. Sempre verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a tensão do aparelho 127V.
3. Para pre-aquecer feche a tampa. O aviso luminoso irá acender indicando que o aparelho está ligado e em aquecimento, aguarde alguns minutos.
4. Posicione a bandeja coletora junto da parte inferior frontal do aparelho.
5. Cuidadosamente abra a tampa e de preferência utilizando pegadores e com luva termica.
6. Coloque cuidadosamente o alimento no grill. Não force a tampa para fechar. Abaixe-a suavemente e deixe que o alimento se acomode.
7. Quando a comida estiver pronta, após o tempo adequado de preparo. Retire o plugue da tomada.
8. Abra cuidadosamente a tampa, utilizando luvas térmicas.
9. Retire o alimento com a espátula plástica. Utilize apenas utensílios de plastico ou de madeira para não riscar a superfícies antiaderente. Nunca use pinças metálicas, facas ou garfos, pois estes poderão danificar o revestimento antiaderente das placas.
10. Deixe o aparelho esfriar.
11. Após o resfriamente, a gaveta coleta de gordura poderá ser removida e esvaziada.

Nota:

Durante a utilização do aparelho é normal que a lâmpada de aquecimento apague e acenda de tempo em tempo, indicando que está mantendo a temperatura escolhida;

Para evitar faíscas na tomada ao desligar, certifique-se de que a luz piloto esteja apagada antes de retirar o plugue da tomada.

Certifique-se de que o líquido que esteja na bandeja coletora não esteja quente antes de removê-la.

Poderá utilizar a estufa para aquecer vários tipos de pães.

Não é recomendável utilizar o aquecedor de pães para assar outros tipos de alimentos, esquentar comida ou tampouco para descongelar. A estufa foi projetada predominantemente para aquecer pães.

Para utilizar o aquecedor de pães, proceda da mesma maneira explicada para utilização da grelha.

Ao finalizar a utilização do aparelho, desplugue-a da tomada.

DICAS DE PREPARO

	Mal Passado (65ºC)*	Ao Ponto (70ºC)*	Bem Passado (75ºC)*
Filé de salmão			4 min.
Posta de salmão			5 min.
Filé de badejo (200g)			4 min.
Posta de atum	2mim.	2mim. 30s	4 min.
Linguado e pescada			3 min. e 30 s.
Camarão médio			3 min.
Hambúrguer de peru (120g)			5 min.
Hambúrguer de peru (240g)			6 min.
Lombo de porco			5 min.
Hambúrguer (120g)	3min. 30s	4min. 30s	6 min.
Filé de frango (150g)			5 min.
Costeleta de porco			5 min.
Lingüiça			7 min.
Salsicha			7 min.
Cordeiro (pernil ou lombo)	3min.	4min.	5 min.
Filé mignon (medalhão 120g)	2min.	4min.	5 min.
Contrafilé (bife de 150g)	3min.	4min.	5 min.
Abobrinhas (rodelas com 0,5cm)			7 min.
Cebola, pimentão			8 min. 30 s.
Berinjela (rodelas de 0,5 cm)			8 min. 30 s.
Cogumelos Paris (fatias de 0,5cm)			5 min.

Os tempos de cozimento são referências e podem variar de acordo com a espessura da carne ou as preferências pessoais.

A tabela acima é apenas recomendações.

Verifique sempre o grau de cozimento e utilize alimentos frescos e refrigerados.

Não se deve colocar alimentos congelados, podendo danificar o equipamento, e ocasionando a perda da garantia.

DICAS DE LIMPEZA

1. Antes de proceder á limpeza, retire o plugue da tomada e aguarde o total resfriamento do GRILL para evitar queimaduras.
2. Limpeza interna: Limpe as placas com papel-toalha ou um pano macio, nos resíduos difíceis, pingue um pouco de azeite e deixe amolecer a sujeira e use uma esponja suave para limpar as placas.
3. Limpeza externa: passe uma esponja umedecida em água morna e seque com um pano macio.
4. Jamais use abrasivo (palha de aço/vela) para limpeza, em nenhuma parte do grill.
5. Jamais mergulhe o equipamento na água.
6. Após o uso do equipamento, se deve fazer a limpeza do produto, para que não se acumule a sujeira, pois o acumulo poderá dificultar a limpeza e principalmente na higiene ao preparo dos alimentos.

PRECISA DE AJUDA

1. O EQUIPAMENTO NÃO ESTÁ ESQUENTANDO
Verifique se o equipamento está conectado a rede elétrica.
Verifique se a tomada elétrica está chegando energia.
Verifique se a luz piloto está ligada, se estiver aguarde mais alguns minutos.

2. POSSO PREPARAR COMIDA CONGELADA NO GRILL
Pode, porém o tempo de cozimento será mais longo, com o perigo de queimar o alimento por fora e a parte interna ainda crua. É preferível descongelar o alimento antes de colocá-lo no grill. O consumo de energia será maior se o alimento estiver ainda congelado.

3. PORQUE A LUZ PILOTO ACENDE E APAGA
A luz piloto acende para indicar que o grill está aquecendo e apaga quando a temperatura é atingida. Durante o processo de cozimento o termostato será ativado.

4. POSSO FAZER ESPETINHOS NO GRILL
Sim, para proteger a superfícies antiaderente, use espetos de madeira.

CONHEÇA NOSSA LINHA PARA COZINHA

SANDUICHEIRA

SW-602

Grill e sanduicheira
Chapa antiderente
Luz indicadora em uso
127V

BATEDEIRA

2 acessórios, para diversas massas
5 velocidades
Voltagem: 127 v

BT-101

TORRADEIRA

TP-802

6 níveis de temperatura
Botão STOP (cancelamento)
2 abertura largas
Bandeja de resíduo
Parede de metal ou em inox.
127V

MINI FORNO

MF-101

Forno que permite assar, tostar, aquecer, e descongelar.
Bandeja de resíduo.
Timer.
Regulador de temperatura.
Tampa de vidro temperado.
Bandeja para alimentos.
Lâmpada piloto.
Alimentação 127V

MULT FORNO COM CAFETEIRA

MFC 101

Grill com bandeja antiaderente
Forno com capacidade para 9 litros, que permite descongelar, aquecer, assar, tostar e gratinar.
Cafeteira para 12 xícaras de café
Bandeja de resíduo
Timer
1450 Watts
3 níveis de temperatura para o forno
127V

CARTÃO DE IDENTIFICAÇÃO

SAC: 21 - 25059044
ASSISTENCIA TÉCNICA:0800-7025422
De Segunda a Sexta
Das 9:00 as 18:00

Www.vec.ind.br

Modelo: Grill com estufa para pão SW 701 Numero de serie: ______________________

Nome: ____ Versão 1.0

Nota fiscal: : ___________________________ Data da venda: ____________________

Revenda: ____

Assistencia técnica ________________________ Tel. ________________________

ANOTAÇÕES

VEC

Destaque este canhoto e envie junto com O.S.

DATA

DEFEITO CONSTATADO

DEFEITO ALEGADO

Assinatura do cliente